

Musashino Junmaï

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saïtama

Type de riz: Hattanishiki

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant



Le saké Musashino correspond à la série haut de gamme de Asahara. Le riz utilisé est poli à 60% par la "Hempesemaï" (polissage à l'ovale). Les levures sont développées sur place et confèrent au saké un nez présent, floral, comparable à celui d'un Ginjo.

Un riz poli "à l'ovale" pour un saké riche et floral !

□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 15% vol.

Conseil de dégustation : un junmaï qui joue sans complexe dans la cour des ginjo. Musashino est floral et riche, sans être encombrant et à ce titre, il peut accompagner une grande variété de plats, viandes ou poissons, tout au long du repas. C'est également un excellent saké pour débiter, à l'apéritif.